

Más alimento
menos desperdicio

DESPERDICIO ALIMENTARIO: UN RETO DE DIMENSIÓN MUNDIAL

Estrategia "Más alimento, menos desperdicio"

La Estrategia "Más alimento, menos desperdicio" responde al compromiso del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente de limitar las pérdidas y el desperdicio alimentario y reducir las presiones ambientales vinculadas a esta problemática global.

Líneas de actuación



Colaboración



Mayor concienciación social



Impulso de buenas prácticas destinadas a la prevención y reducción



Optimización del excedente

¿Sabías que...?

En el mundo



1/3

de la producción mundial de alimentos se pierde o desperdicia



25% de calorías producidas



coste de 730 millones de euros al año

SI SE EVITARA

1/4



de las pérdidas y el desperdicio de alimentos

SE PODRÍAN ALIMENTAR A

870

millones de personas (más de las que padecen subalimentación)



PAÍSES EN DESARROLLO

+ del 40% de pérdidas en poscosecha y procesamiento



PAÍSES INDUSTRIALIZADOS

+ del 40% de pérdidas en venta minorista y consumo



En España



13°

PAÍS DE LA UE que más comida desperdicia per cápita



176 kg/per cápita cada año

CONSUMIDORES DESPERDICIAN

18%

de sus alimentos



¿Y qué le ocurre al Medio Ambiente?

En el mundo



GEI* 3,49 Gt CO2 eq

(más de 10 veces las emisiones totales de G.E.I. en España)

*GEI: Gases de Efecto Invernadero.



Deforestación

1,82 millones ha

Agua

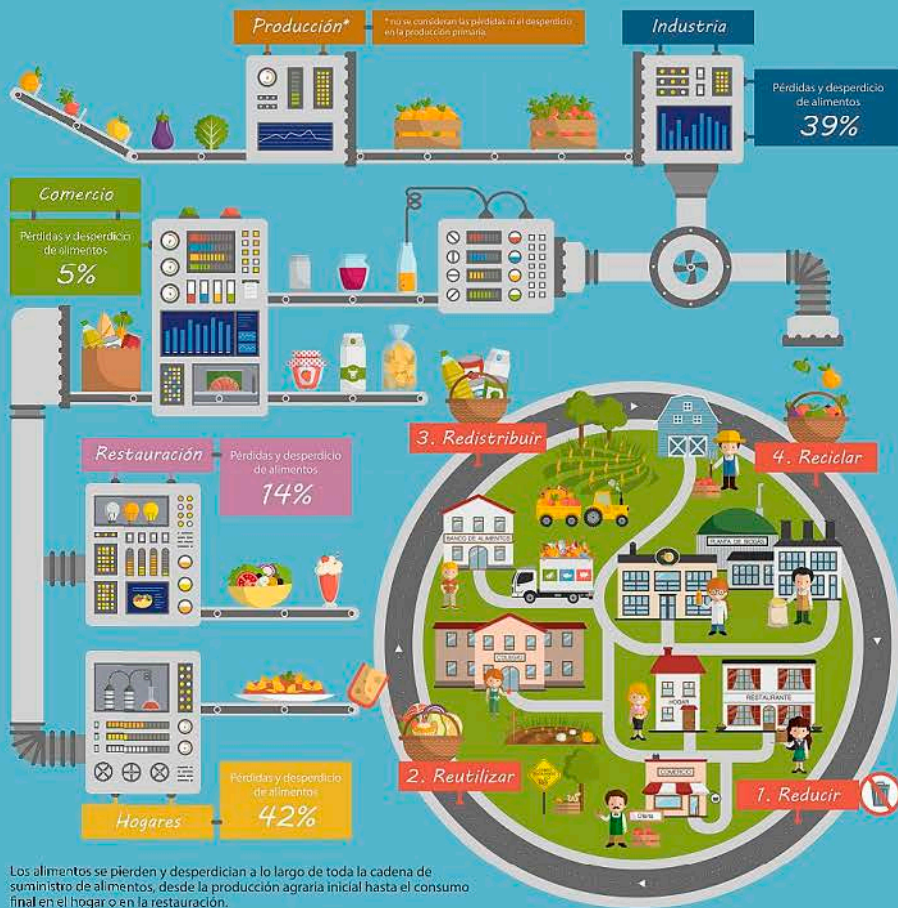
306 km³

(68 veces el agua suministrada en España)



3.000 litros de agua son necesarios para producir los alimentos que consume una persona cada día

Todos podemos colaborar



Los alimentos se pierden y desperdician a lo largo de toda la cadena de suministro de alimentos, desde la producción agraria inicial hasta el consumo final en el hogar o en la restauración.